

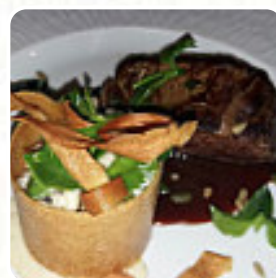


Menu Hôtel Le Rive Gauche

<https://lacarte.menu>

r. du Port-au-Bois, 89300 Joigny, France

+33386914666, +33890210132, +33890210412 - <http://www.hotel-le-rive-gauche.fr>



La **carte de Hôtel Le Rive Gauche** de [Joigny](#) comprend 46 plats. En moyenne les **plats ou boissons sur la carte** coûtent environ 16 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous. Le Restaurant Le Rive Gauche vous propose une sélection de plats authentiques respectueux des traditions à travers une carte variée, avec différentes formules de menu selon vos préférences. Le service est assuré tous les jours pour le déjeuner et le dîner de 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30. Laissez-vous tenter par un voyage culinaire et savourez les délices du chef Jérôme JOUBERT et de son équipe. Une sélection de vins est également disponible pour accompagner votre repas.

Menu Hôtel Le Rive Gauche



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Plats Principaux

LASAGNE

Végétarien

ASPERGES AU PARMESAN

Toast

GRILLER

Riz

RISOTTO

Indien

ROTI

Gâteaux Maison

FONDANT AU CHOCOLAT

Boissons Chaudes

CAFÉ 3 €

LE COIN APERO / AMUSE-BOUCHE

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS 10 €

French

FOIE GRAS

Via Emilia €45

DEUXIÈME COURS

“Menu Degustazione Slow Cooking” €50

ENTRÉE

Boissons

BOISSONS

VERRE DE VIN

BOISSONS

DEMI-BOUTEILLE D'EAU 5 €

BOUTEILLE D'EAU 6 €

Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

Les Entrées

LA FRICASSÉE D'ESCARGOTS ET GNOCCHIS À LA PERSILLADE, EMULSION MOUTARDE, QUELQUES POUSSÉS 18 €

LE PÂTE EN CROÛTE DE PIGEON AU FOIE GRAS, GELÉE AU RATAFIA CHUTNEY D'OIGNON À LA GRAINE DE MOUTARDE 20 €

LES NOISETTES DE SAUMON FRANÇAIS MI CUITES, SABLÉ DE JEUNES LÉGUMES AUX OLIVES, PISTOU DE ROQUETTE ET COULIS PIQUILLOS, CRÈMEUX AÏOLI 19 €

L'ŒUF FERMIER POCHÉ, POINTES D'ASPERGES VERTES ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE MORILLES ET BAGUETTE MARAÎCHÈRE 19 €

Menu Hôtel Le Rive Gauche



Les plats

LE MAIGRE RÔTI EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE, RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX ALGUES, SAUCE VIN BLANC MONTÉE À L'HUILE DE SÉSAME 28 €

LA SUGGESTION POISSON DU MOMENT SUIVANT LE RETOUR DU MARCHÉ 27 €

L'AGNEAU EN DÉCLINAISON, LA CÔTE RÔTIE, L'ÉPAULE EN SAMOUSSAS, LE RIS EN CROMESQUIS, BEIGNETS DE LÉGUMES ET JUS NOURRIT D'AROMATES 29 €

LA PIÈCE DE BŒUF DU MOMENT, SAUCE PORTO ET POIVRE VERT, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, POINTES D'ASPERGES ET OIGNONS NOUVEAUX GLACÉS 30 €

Ingrédients Utilisés

- BŒUF
- CHORIZO
- CANARD
- FROMAGE
- FRUIT DE MER
- CHOCOLAT

Ces Types De Plats Sont Servis

SOUPE



AMUSE BOUCHES
TURQUIE
VIANDE

POISSON

GLACE

Dessert



GÂTEAU DE LAVE AU CHOCOLAT
BEIGNETS
SORBET

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT « EL JARDIN », GANACHE À L'ORANGE MARMELADE D'AGRUMES AU GRAND MARNIER, GLACE AU LAIT RIBOT ET SAFRAN 14 €

LE VACHERIN AUX CERISES CONFITES ET RATAFIA, CRÈME FOUETTÉE, SORBET FRAISE ET RHUBARBE, BÂTONS DE MERINGUE À L'AGASTACHE ET POIVRE TIMUT 14 €

LES FRAISES ET FRAMBOISES EN ENTREMETS, CRÈME MOUSSELINE ET GLACE PISTACHE COULIS DE FRUITS ROUGES ET ZESTES DE CITRON 14 €

LA PANNA COTTA À LA VANILLE, MINISTRONE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE DU JARDIN, TUILE ET GLACE AU LAIT D'AMANDES 14 €

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC 5 €

Menu Hôtel Le Rive Gauche



Hôtel Le Rive Gauche

r. du Port-au-Bois, 89300 Joigny,
France

Heures d'ouverture:
Lundi 12:15-13:45
Mardi 12:15-13:45
Mercredi 12:15-13:45
Jeudi 12:15-13:45
Vendredi 12:15-13:45
Samedi 12:15-13:45
Dimanche 12:15-13:45

Fait avec [Carte](#)

